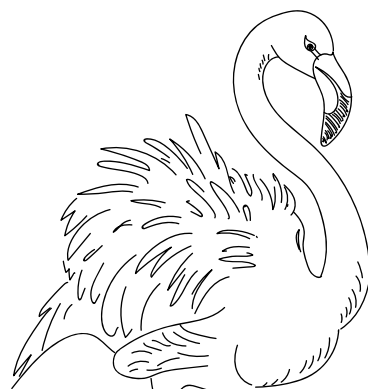




ТОРТ (ПИРОЖНОЕ) «ФЛАМИНГО» ПЛАСТОВОЙ



РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на 1 капсуль 20x60x5	на тонну п.ф.
П/ф Бисквит шоколадный	1,1	311,17
П/ф Сироп	0,45	127,3
П/ф Крем малиновый	1	282,89
П/ф Желе нейтральное	0,7	198,02
Гель «Королевское зеркало» нейтральный	0,25	70,72
Глазурь кондитерская «Рapid Фонденте»	0,027	7,64
Глазурь кондитерская «Профи Глейз Молочная»	0,008	2,26
ИТОГО	3,535	1000,00
ВЫХОД	3,535	1000,00



П/Ф «КРЕМ ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «Лекремо Заварной»	0,073	288,46
Вода очищенная питьевая	0,183	721,15
ИТОГО	0,256	1009,61
ВЫХОД	0,254	1000,00

П/Ф КРЕМ «МАЛИНОВЫЙ»

Крем на растительных маслах «Завиток»	0,508	507,61
П/ф «Крем заварной»	0,254	253,81
Конфитюр Малина 40%	0,254	253,81
ИТОГО	1,016	1015,23
ВЫХОД	1,000	1000,00

П/Ф «СИРОП»

Сахар	0,214	476,19
Вода	0,286	634,92
ИТОГО	0,500	1111,11
ВЫХОД	0,450	1000,00

П/Ф «БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ»

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	0,0591	59,1
Яйцо	0,379	379,1
Сахар	0,304	303,64
Мука пшеничная в/с	0,265	265,45
Масло растительное	0,152	151,82
Какао порошок	0,038	38,18
Вода	0,075	75,45
ИТОГО	1272,74	1000,00
ВЫХОД	1272,74	1000,00

П/Ф «ЖЕЛЕ НЕЙТРАЛЬНОЕ»

КПД Сухой кондитерский гель «Дельфия Эффект»	0,013	18,00
Сахар	0,129	184,00
Вода	0,644	920,00
ИТОГО	0,786	1122,00
ВЫХОД	0,700	1000,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление п/ф «Бисквит шоколадный»

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера. Взбивать на средне-высокой скорости при помощи насадки «венчик». Время взбивания 8-12 минут.

Дно металлического капсуля 20x60x5 застелить пергаментом. В капсуль выложить 1,27 кг бисквитного теста.

Выпекать при температуре 170-175 °С, время выпечки 30-35 мин (для ротационной печи).

Параметры выпечки могут быть изменены в зависимости от вида и загрузки печи.

Приготовление п/ф «Крем заварной»

В ёмкость налить холодную питьевую очищенную воду, добавить смесь «ЛеКремо Заварной», аккуратно перемешать при помощи венчика до однородного состояния, не взбивая массу.

Приготовление п/ф «Крем Малиновый»

Крем на растительных маслах (растительные сливки) предварительно взбить до мягких (слабых) пиков.

В п/ф «Заварной крем» добавить малиновый конфитюр и перемешать.

В полученную массу ввести часть предварительно взбитых растительных сливок, смешать, затем соединить с оставшимися растительными сливками.

Приготовление п/ф «Желе нейтральное»

Воду довести до кипения. Смешать в сухом виде сахар и смесь для приготовления желе «Дельфия эффект» и ввести в кипящую воду при постоянном перемешивании. Проварить 30-40 сек до полного растворения сахара. Желе снять с плиты, залить в квадратную или прямоугольную ёмкость на высоту 1 см. После того, как желе полностью застынет, нарезать его на кубики 1x1 см.

Сборка и декорирование изделия

Полностью остывший бисквит разрезать вдоль на 2 слоя. Дно капсуля 20x60x5 застелить пергаментом. Уложить 1-ый слой бисквита, пропитать сиропом. Поверх бисквита распределить малиновый крем, смешанный с кубиками желе (0,5 кг крема + 0,7 кг жележных кубиков). Уложить 2-ой слой бисквита, пропитать сиропом. Поверх распределить оставшийся крем (0,4 кг), разровнять. Поверхность покрыть нейтральным Декор-гелем (по желанию подкрасить его в розовый цвет). Поверхность торта отдекорировать «шишечками» из малинового крема и декором из шоколадной и молочной глазури.

Для пирожных: торт нарезать на 26 прямоугольных пирожных (2x13 шт).

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

КПД СУХОЙ КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ «ДЕЛЬФИЯ ЭФФЕКТ»

Смесь для приготовления желе горячим способом. Желе, приготовленное из смеси «Дельфия эффект» используют для глазирования свежих, консервированных, замороженных фруктов и ягод, при добавлении вкусовых компонентов можно использовать в качестве прослойки в торты и пирожные, в качестве дополнительного компонента в виде жележных кубиков в крема.

СМЕСЬ ЛЕЙТУ БИСКВИТ 5%

Смесь для приготовления МКИ, полуфабрикатов для кремовых КИ. Упрощает технологию замеса бисквитного полуфабриката (однофазный способ), бисквит не крошится, впитывает хорошо влагу при промочке, долго сохраняет мягкость. Бисквитное тесто не оседает даже при длительной выстойке в условиях цеха до выпечки.

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «ЗАВИТОК»

Крем на растительных маслах, стерилизованный, расфасованный в асептических условиях. Представляет собой кремообразную эмульсию растительного жира и умягченной, очищенной воды с добавлением стабилизационного комплекса, сахара, соли и ароматизатора. Область применения: декорирование кондитерских изделий; прослойка тортов и пирожных; приготовление начинокных кремов; наполнение эклеров, профитролей, пончиков, вафельных трубочек и т.п.

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления заварного крема холодным и горячим способом. Так же используется для приготовления песочного п/ф.

КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ «КОРОЛЕВСКОЕ ЗЕРКАЛО»

Кондитерский нейтральный гель. Предназначен для покрытия поверхности тортов и пирожных, для покрытия фруктов, предохраняет от появления трещин на поверхности. Придаёт поверхности гляцевый блеск. Используется для покрытия горизонтальных поверхностей.

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ ДИСКИ»

Лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель тёмного шоколада. Используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора.

КЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «ПРОФИ ГЛЕЙЗ МОЛОЧНАЯ»

Кондитерская глазурь молочного цвета с молочным вкусом, отформованная в виде монеты или плит. Область применения: глазирование кондитерских и хлебобулочных изделий, изготовление объемных декоров и плиточного шоколада.